

《明茶房》工作坊



我愛茉莉花!

茉莉花茶(香片)受人喜愛，因它既有綠茶的清爽又透出陣陣茉莉花香。你知道兩者是怎样結合嗎? Vivian 剛在茉莉花茶收成的季節親赴產地探訪。她會在工作坊與你分享見聞，當然包括茉莉花與綠茶結合的過程(窰花)。一片信手拈來的茶葉，背後的辛勤和工藝足令你目瞪口呆!

日期：二〇〇九年**六月六日**(星期六)

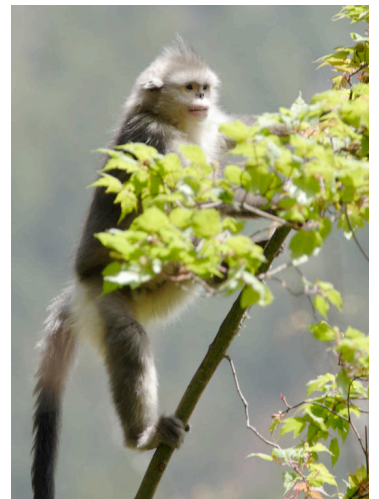
時間：下午三時至四時半

傳說中的「馬騮搨」

相傳「馬騮搨」茶由受過訓練的猴子攀上峭壁採摘，以往甚少人得以享用。現在「馬騮搨」指的是以古方手工炭焙的鐵觀音茶。Vivian 一直與堅持傳統的茶農緊密合作，讓我們有機會欣賞這種傳說中的名茶。在工作坊我們可以比較到「馬騮搨」和新採清香春茶鐵觀音截然不同的味格。

日期：二〇〇九年**六月十三日**(星期六)

時間：下午三時至四時半



費用：每課一百五十元 (學員購茶可獲一百五十元折扣優惠)

地點：《明茶房》中國茶專門店
香港鯉漁涌船塢里8號華廈工業大廈12樓D室

交通：

駕車：Wilson停車場設在船塢里14及16號

港鐵：太古站A1出口對面，加德士油站旁

報名熱線：(852) 25202116

電郵：customer@mingcha.com.hk